



## Bio-Trauben vom Peloponnes



Eine der Besonderheiten des Bio-Traubenanbaugebietes für Bio-Ilios zeigt sich auf den ersten Blick: In dieser bergigen Region in der Nähe Korinths liegen die Felder über verschiedene Höhenlagen verstreut, von 800 m weit oben bis hinunter fast auf Meereshöhe. So können die Trauben über einen verlängerten Zeitraum geerntet und nach Deutschland importiert werden, da sie je nach Höhenstufe zu unterschiedlichen Zeitpunkten reif werden.

Derzeit bezieht Bio-Ilios Trauben von 9 Produzenten, die auf etwa 27 Hektar Trauben kultivieren. Die Hauptproduzenten sind Gaitani Efthymia, Panou Nikolaos, Dimou Panagiotis und Dimou Christos. Ungefähr ein Drittel der Trauben vom Peloponnes ist demeter-zertifiziert.

Den Bauern war es vor allem ein großes Anliegen, ohne Chemie auszukommen – für sich selbst und ihre eigene Gesundheit, aber auch für ihre Kunden und natürlich die Umwelt. Auch wenn sie schon vorher versuchten, möglichst wenig einzusetzen, so war die komplette Umstellung auf biologischen Anbau doch für alle eine sehr große Veränderung, vor allem im ersten Jahr. Denn der Verzicht auf Chemie ist ja nur eine Facette der biologischen Wirtschaftsweise. So erhöhte sich zum Beispiel der Arbeitsaufwand deutlich, weil etwa für das Mähen zwischen den Reihen nicht länger Traktoren eingesetzt wurden, sondern bodenschonendere Verfahren.

Im Vergleich zu den konventionell bewirtschafteten Feldern der Region sind diese denn auch deutlich grüner: Das liegt zu einem am weniger verdichteten Boden, aber auch an dem als Gründünger genutzten und daher sehr wichtigen Unterwuchs. Die stickstoffanreichernden Pflanzen führen zu einer natürlichen Düngung des Bodens. Zusätzlich wird noch ökologischer Hühnermist als Dünger genutzt, doch versuchen die Bauern derzeit dessen Einsatz zu verringern, um sich unabhängiger von der Viehwirtschaft zu machen. Sowohl die Düngung als auch das regionale Klima haben dabei Einfluss auf Qualität und Geschmack der Früchte.



Die Arbeiten im Traubenanbau ziehen sich kontinuierlich durchs Jahr: Im späten Herbst erfolgt die zusätzliche Düngung, ab Januar werden die Pflanzen beschnitten. Dabei werden einzelne Sprosse oder auch Blätter entfernt, um die Produktivität der Pflanze und die Qualität der Früchte zu erhöhen. Zudem werden die Äste gebunden und das Gras gemäht. Im Februar, und dann ungefähr alle zehn Tage bis Ende Juli, werden zudem biologische

Pflanzenschutzmittel gegen Insekten ausgebracht. Diese sind spezifisch und richten sich ausschließlich gegen das jeweilige Schadinsekt. So wird etwa *Bacillus thuringiensis* eingesetzt, aber auch ein mineralisches Mittel, welches die Blätter weißlich färbt. Es hilft dabei, schädliche Insekten fern zu halten. Zugleich werden Nützlinge auf den Feldern gefördert.

Eine weitere wichtige Arbeit ist die Bewässerung, die je nach Wetter etwa alle 10-12 Tage erfolgt. Die hier angebauten Sorten, insbesondere Sultana, zeichnen sich dadurch aus, dass sie weniger Wasser benötigen als andere Sorten – ein wichtiges Argument für ihren Anbau, gerade in Zeiten des Klimawandels und zunehmender Wasserknappheit bzw. steigendem Trockenstress für die Vegetation. Allerdings sind sie aufgrund ihrer dünneren Haut empfindlicher bei Regen. Vor allem zur Erntezeit kann die Haut der Früchte reißen und so die Ernte geschädigt werden – einen Schutz hiervoor gibt es nicht. Doch auch schon vor der Ernte kann es durch Regen zu Problemen kommen. Daher müssen die Bauern dann ein Mittel gegen Mehltau ausbringen.

Auch Hagel kann einen Teil der Ernte vernichten. Manche der Trauben sind deswegen mit Netzen geschützt, doch das ist sehr kostspielig. Da in dieser Region Hagel weniger häufig als anderswo auftritt, wird nur ein Teil der Pflanzen bedeckt. In den letzten sechs Jahren zum Beispiel trat zweimal Hagel auf. Tatsächlich sind die Schäden oft lokal sehr begrenzt: Während eine Reihe nahezu vollständig beschädigt ist, kann die nächste schon einigermaßen unversehrt sein.

Den Großteil des Jahres bewirtschaften die meisten der Traubenproduzenten ihre Felder allein bzw. nur mit Unterstützung ihrer Familie. Zur Erntezeit jedoch sind viele helfende Hände gefragt – dann kommen zahlreiche Arbeiter aus dem nahen Dorf auf die Felder. Morgens um 6 Uhr wird mit dem Pflücken der Früchte begonnen, gegen 12.30 Uhr wird es wegen der Hitze für den Tag beendet. Die Trauben werden dann in einem gekühlten Laster direkt zur Packstation von Agraktimata nordöstlich von Athen gefahren, von wo aus sie nach Deutschland weiter reisen.



Zur Erntezeit ist auch Grigoris Pappos, der Anbauberater von Agraktimata, täglich vor Ort. Er misst unter anderem den Zuckergehalt der Früchte und entscheidet, wann die perfekte Erntereife erreicht ist. Doch schon ab April reist er wöchentlich ins Traubenanbaugebiet und unterstützt die Bauern mit seiner langjährigen Erfahrung beispielsweise beim Beschneiden der Pflanzen. Auf die „Zuckerflecken“ angesprochen, die in Deutschland manchmal moniert werden, versteht er gar nicht, was daran ein Problem sein könnte: Sie sind eine natürliche Reaktion der Früchte, die am meisten Sonne abbekommen haben, und zeigen einen besonders hohen Zuckergehalt und demzufolge einen sehr süßen Geschmack an.



Alle Trauben, die Bio-Ilios aus Griechenland importiert, sind natürlicherweise kernlos. Angebaut werden vor allem die Sorten Attica (blau) und Sultana (weiß). Sultana ist eine sehr alte und für diese Region typische Traubensorte, in deren trockenheißem Klima sie bevorzugt gedeiht. Ihr Name stammt aus dem Türkischen und bedeutet „die Königin“. Sie ist eine der ersten kernlosen Trauben, die natürlicherweise durch Mutation entstanden ist. Seit Hunderten von Jahren wird sie vegetativ vermehrt und so diese begehrte Eigenschaft erhalten. Lange Zeit war sie die einzige kernlose Traube im Handel. Nach der Bestäubung bildet sie zunächst Kerne aus, die aber mit fortschreitender Reife wieder verschwinden. Dadurch sind jedoch auch die Beeren kleiner, denn ihnen fehlen die wachstumsfördernden Hormone, die ansonsten durch die Kerne ausgestoßen werden.

Die Suche nach weiteren Bauern, die bereit sind, auf Bio-Traubenanbau umzustellen, gestaltet sich für Agraktimata und Bio-Ilios nicht ganz leicht: Seitens der konventionell wirtschaftenden Bauern gibt es einige Vorbehalte gegen den Bio-Anbau und es sei schwer, Gewohnheiten zu verändern. So wird den Bio-Bauern wegen des Unterwuchses etwa vorgeworfen, ihre Felder seien „schmutzig und ungepflegt“. Unverdrossen versuchen die Bio-Bauern demgegenüber die Vorteile des Bio-Anbaus zu vermitteln und das Verständnis für diese grundlegend andere Anbauweise zu erhöhen. Am besten klappt es bislang, wenn die Felder etwa vom Vater auf den Sohn übergangen, und letzterer schon seit Jahren mit eigenen Augen gesehen habe, wie der ökologische Anbau gelingt. Bei steigender Nachfrage nach Bio-Trauben vom Peloponnes sind Agraktimata und die Produzenten jedoch



zuversichtlich, dass es ihnen gelingen wird, noch mehr Bauern vom Bio-Anbau zu überzeugen.

